NINJA

DETECT™ KITCHEN SYSTEM POWER BLENDER + PROCESSOR WITH BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

TB400C | Owner's Guide

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
⚠	**Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.**
	For indoor and household use only.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠WARNING: To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. DO NOT use appliance for other than intended use.

1. Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
2. This product is provided with Ninja Detect™ Total Crushing® & Chopping Blades (Stacked Blade Assembly) and Chopping Blade Assembly. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. The blade assemblies are loose and sharp and are **NOT** locked in place in their containers. The blade assemblies are designed to be removable to facilitate cleaning and replacement if needed. **ONLY** grasp the blade assemblies by the top of the shaft. Failure to use care when handling the blade assemblies will result in a risk of laceration.
3. Handle the Hybrid Edge™ Blades Assembly with care, as the blades are sharp.
4. Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
5. **DO NOT** blend hot, effervescent, or carbonated liquids or ingredients. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of laceration and or the user being burned.
6. Remove the Hybrid Edge Blades Assembly from the Single-Serve Cup upon completion of blending. **DO NOT** store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of laceration, burns, or property damage.
7. Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
8. **ALWAYS** take your time and exercise care during unpacking and appliance setup. Blades are loose and sharp. **ALWAYS** exercise care when handling blade assemblies. This appliance contains sharp, loose blades that can cause risk of laceration if mishandled.
9. Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
10. Upon completion of processing, ensure the blade assembly is removed **BEFORE** emptying container's contents. Remove the blade assembly by carefully grasping the top of the shaft and lifting it from the container. Failure to remove the blade assembly before emptying the container results in a risk of laceration.
11. If using the pitcher's pour spout, hold the cover in place on the container or ensure lid lock is engaged when pouring to avoid risk of laceration.
12. **ONLY** grasp the Hybrid Edge Blades Assembly by the outer perimeter of the blade assembly base. Failure to use care when handling the blade assembly will result in a risk of laceration.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

13 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.

14 Before each use, inspect blade assemblies for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact SharkNinja to arrange for replacement.

15 DO NOT use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.

16 This appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** modify the plug in any way.

17 DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.

18 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.

19 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.

20 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.

21 DO NOT allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.

22 DO NOT allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.

23 ALWAYS use the appliance on a dry and level surface.

24 DO NOT allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

25 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

26 ONLY use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.

27 NEVER place a blade assembly or disc on the motor base without it first being attached to its corresponding container (pitcher, cup, or processor bowl) with the lid also in place.

28 Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.

29 During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.

30 DO NOT fill containers past the **MAX FILL** or **MAX LIQUID** lines to avoid risk of injury due to damage to the lids or containers.

31 DO NOT operate the appliance with an empty container.

32 DO NOT microwave any containers or accessories provided with the appliance.

33 NEVER leave the appliance unattended while in use.

34 DO NOT process dry ingredients with the Single-Serve Cup and Hybrid Edge Blades™ Assembly, the pitcher and Stacked Blade Assembly or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.

35 DO NOT perform grinding operations with the Single-Serve Cup and Hybrid Edge Blades Assembly, the pitcher and Stacked Blade Assembly or the processor bowl and Chopping Blade Assembly.

36 NEVER operate the appliance without lids and caps in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.

37 Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe personal injury or damage to the blender. A scraper may be used **ONLY** when the blender is not running.

38 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the cup, stop the appliance, remove the blade assembly, and use a scraper to dislodge ingredients.

39 DO NOT open the pitcher's pour spout cap while blender is operating.

40 If you find unmixed ingredients sticking to the sides of the pitcher, stop the appliance, remove the lid, and use a spatula to dislodge ingredients. **NEVER** insert your hands into the pitcher, as you may contact one of the blades and experience a laceration.

41 DO NOT attempt to remove the container or lid from the motor base while the blade assembly is still spinning. Allow the appliance to come to a complete stop before removing lids and containers.

42 If the appliance overheats, a thermal switch will activate and temporarily disable the motor. To reset, unplug the appliance and allow it to cool for approximately 30 minutes before using again.

43 DO NOT expose the containers and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.

44 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the Hybrid Edge™ Blades Assembly and Single-Serve Cup. Other configurations may draw less power or current.

45 DO NOT submerge the motor base or control panel in water or other liquids. **DO NOT** spray motor base or control panel with any liquid.

46 DO NOT attempt to sharpen blades.

47 Turn off the appliance and unplug the motor base before cleaning.

48 Unit is intended to create a dough ball. It is **NOT** intended to continuously knead. After dough ball forms, additional kneading should be done by hand on a work surface. If the unit moves excessively on the work surface, remove the dough ball and knead by hand.

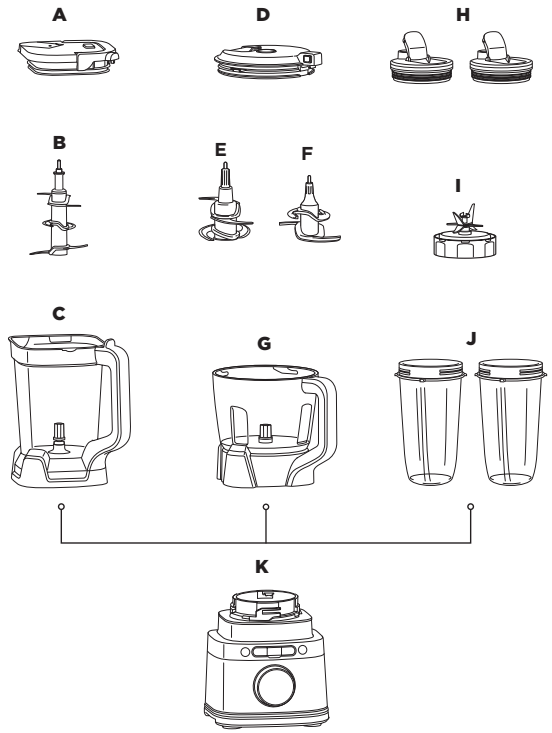
49 NEVER feed food into processor bowl by hand. **ALWAYS** use the provided food pusher with the feed chute lid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

- **A** Pitcher Lid With Pour Spout
- **B** Ninja Detect™ Total Crushing® & Chopping Blades (Stacked Blade Assembly)
- **C** 72-oz. (2.1 L)* Full-Size Pitcher
- **D** Power Food Processor Bowl Flat Lid
- **E** Chopping Blade Assembly
- **F** Dough Blade Assembly
- **G** 64-oz. (1.8 L) Power Food Processor Bowl
- **H** Spout Lids x2
- **I** Hybrid Edge™ Blades Assembly
- **J** 24-oz. (700 ml) Single-Serve Cups x2
- **K** Motor Base (attached power cord not shown)

*64-oz. (1.8 L) max liquid capacity.



To purchase more accessories and find great recipes, visit **ninjakitchen.ca**.

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

⚠WARNING: The Stacked Blade Assembly and Chopping Blade Assembly are NOT locked in place in the pitcher. Handle the Stacked Blade Assembly and Chopping Blade Assembly by grasping the top of the shaft.

1. Remove all packaging materials from the unit. Exercise care when unpacking the Stacked Blade Assembly, Hybrid Edge Blades Assembly, and Chopping Blade Assembly, as the blades are loose and sharp.
2. Handle the Hybrid Edge Blades Assembly by grasping around the perimeter of the blade assembly base.
3. Wash containers, lids, and blade assemblies in warm, soapy, water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are loose and sharp.
4. Thoroughly rinse and air-dry all parts.
5. Wipe control panel with a soft cloth. Allow it to dry completely before using.

NOTE: All attachments are BPA free. Accessories are top-rack dishwasher safe and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure blade assemblies and lids are removed from the containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.

BLENDSENSE™ TECHNOLOGY

Intelligent BlendSense program revolutionizes traditional blending by sensing your ingredients and blending to perfection every time. The BlendSense program will be active by default. Press ⏻ button, then START/STOP. Once the program begins, it will automatically stop when blending is complete. To stop blending before the end of the program, press the dial again.

Simply press the dial to start the BlendSense program.

1

SENSE

Starts blending to sense your ingredients.

2

BLEND

Automatically chooses the blending speed, time, and pulses.

3

ENJOY

Blends to perfection, no matter the portion size.

BlendSense is best used to achieve smooth blends such as smoothies, frozen drinks, smoothie bowls, dips, purees, doughs, and sauces.

INITIAL BLENDING

SENSING
In the first 15 seconds, actively adjusts speed and time based on ingredients and recipe size.

BLENDING POSSIBILITIES

BLENDING
Blends continuously without pulsing.

CRUSH AND MAX-CRUSH
Detects tougher and frozen ingredients, then adjusts the pulsing pattern for a smooth blend.

THICK MODE
Creates thick spoonable results.

DOUGH
Processes doughs and batters, including pie, pizza, and cookie doughs. Use with Dough Blade Assembly.

NOTE: Once blending possibility is selected, runtime will count up on the display in seconds. Total time varies from seconds up to almost two minutes.

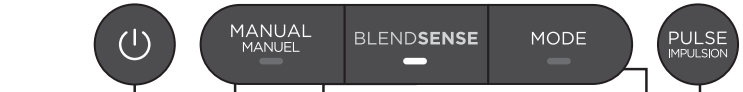
ERROR DETECTION

INSTALL
Illuminates if no vessel is installed or if a vessel is installed incorrectly. To resolve, reinstall the vessel.

ADD LIQUID 💧
When using the Single-Serve Cup, this illuminates if, during blending, your recipe requires more liquid to blend. When "ADD LIQUID 💧" displays on the dial, press START/STOP and remove the cup from the base. Add 1/2 to 1 cup of additional liquid. Reinstall the cup, then press START/STOP to run the BlendSense program again.

USING THE CONTROL PANEL

NOTE: Press the dial to START or STOP any program. Turn to select.



POWER
Press to power the unit on and off.

MANUAL
Adjustable speed for total blending control.

BLENDSENSE™
Intelligent one-touch program that senses your ingredients and blends to perfection.

MODE (Pitcher and Processor Bowl only)
Preset processing program (CHOP) that chops for you.

PULSE
Operates only when **PULSE** is pressed. Use short presses for short pulses and long presses for long pulses.

PROCESSING MODE PROGRAMS

CHOP: Pitcher and Processor Bowl only.
Smart preset program combines unique pausing patterns that chop for you. Press MODE, then with CHOP selected, press START/STOP. The program will automatically stop when complete. Press the dial again to stop the program sooner. Does not work in conjunction with the BlendSense program or Manual programs.

NOTE: Number of seconds is displayed for the program's runtime.

MANUAL PROGRAMS

Go manual for total control of your blending speed and textures. Press MANUAL, turn the dial to select your desired speed, then press START/STOP. When selected, each speed runs continuously for 60 seconds. Press the dial again to stop the program sooner. Manual programs do not work in conjunction with the BlendSense program or Processing Mode programs.

NOTE: Once speed is selected, runtime will count up on the display in seconds.

USING THE PITCHER

IMPORTANT:
- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the pitcher and lid are not properly installed, the timer will display **INSTALL** and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on this page.

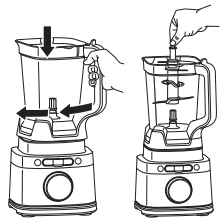
⚠WARNING: Ninja Detect™ Total Crushing® & Chopping Blades (Stacked Blade Assembly) are loose and sharp and NOT locked in place. If using the pour spout, ensure the lid is fully locked onto the blender pitcher. If pouring with the lid removed, carefully remove the Stacked Blade Assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

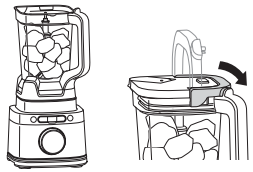
NOTE:
- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the Stacked Blade Assembly.
- If the Stacked Blade Assembly is not fully seated, you will not be able to install and lock the lid.
- The pitcher lid handle will not fold down unless it is attached to the pitcher.
- **DO NOT** process or grind dry ingredients.
- For best results, blend fresh leafy greens and herbs in the single-serve cup.

1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.

2 Lower the pitcher onto the motor base. The handle should be aligned slightly to the right and the pitcher should be oriented so the **LOCK** symbols are visible on the motor base. Rotate the pitcher clockwise until it clicks into place.

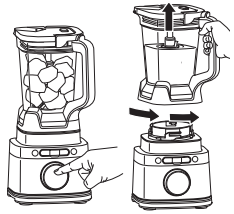
3 Exercising care, grasp the Stacked Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the pitcher. Note that the blade assembly will fit loosely onto the drive gear.





4 Add ingredients to the pitcher. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line.

5 Place the lid on the pitcher. Press down on the handle until it clicks into place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The BlendSense™ program will illuminate.



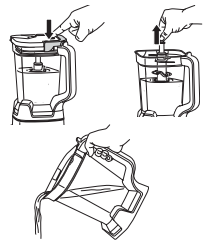
6a If using the BlendSense program, simply press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

6b If using a Processing Mode program, select **MODE**, then use the dial to select your desired program. To start, press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

6c If using a Manual program, select **MANUAL**, then use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH). To start, press the dial. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the dial again or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop on its own.

7 To remove the pitcher from the motor base, turn the pitcher counterclockwise and then lift up.

8a To pour out thinner mixtures, ensure the lid is locked in place, then open the pour spout cap.



8b For thicker mixtures that cannot be emptied through the pour spout, remove the lid and Stacked Blade Assembly before pouring. To remove the lid, press the **RELEASE** button and lift the handle. To remove the blade assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and pull straight up. The pitcher can then be emptied.

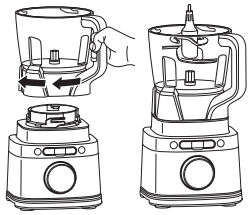
9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

USING THE POWER FOOD PROCESSOR BOWL BLADE ASSEMBLIES

IMPORTANT:
- Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.
- As a safety feature, if the processor bowl and lid are not properly installed, the timer will display **INSTALL** and the motor will be disabled. If this happens, repeat **step 5** on this page.

⚠WARNING: Chopping Blade Assembly is loose, sharp, and NOT locked in place. Before removing blended ingredients from the bowl, carefully remove the blade assembly first, holding it by the shaft. Failure to do so will result in a risk of laceration.

NOTE:
- **DO NOT** process or grind dry ingredients.
- **DO NOT** add ingredients before completing installation of the blade assembly.
- Follow the same instructions to install the Dough Blade Assembly as the Chopping Blade Assembly.



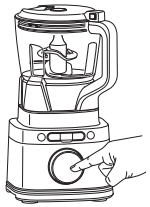
1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.

2 Lower the Power Food Processor Bowl onto the motor base and rotate clockwise until it clicks into place.

3 To install the blade assembly, exercise care and grasp the Chopping Blade Assembly by the top of the shaft and place it onto the drive gear inside the bowl. Note that the Chopping Blade Assembly will fit loosely onto the drive gear.

4 Add ingredients to the bowl, making sure not to exceed the **MAX FILL** line.

5 Place the lid on the bowl and turn clockwise until you hear a click, indicating the lid is locked in place. Once the lid is locked in place, press the Power button to turn unit on. The BlendSense™ program will illuminate.



6a If using the BlendSense program, simply press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

6b If using the Processing Mode program, select **MODE**. To start, press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

NOTE: When using the Chopping Blade Assembly, it is recommended to use CHOP. CHOP is not recommended when using the Dough Blade Assembly.

6c If using a Manual program, select **MANUAL**, then use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH). To start, press the dial. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the dial again or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop on its own.

NOTE: When using the Dough Blade Assembly, only use LOW speed.

7 When finished, press the button on the lid near the handle to unlock, then turn counterclockwise and lift up from the bowl. Always remove the Chopping Blade Assembly before emptying the ingredients from the bowl. To remove the Chopping Blade Assembly, carefully grasp it by the top of the shaft and lift it out of the bowl.

8 To remove the bowl from the motor base, turn the bowl counterclockwise and then lift up.

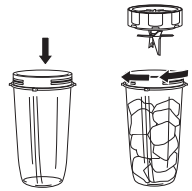
9 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

USING THE SINGLE-SERVE CUP

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

⚠WARNING:

- **Handle the Hybrid Edge™ Blades Assembly with care, as the blades are sharp.**
- **Remove utensils prior to processing. Failure to remove may cause the Single-Serve Cup to be damaged or to shatter, which may cause personal injury.**
- **DO NOT blend hot, effervescent, or carbonated liquids. Doing so may cause excessive pressure buildup, resulting in risk of laceration and/or the user being burned.**
- **DO NOT process or grind dry ingredients.**
- **Remove the Hybrid Edge Blades Assembly from the Single-Serve Cup upon completion of blending. DO NOT store ingredients before or after blending them in the cup with the blade assembly attached. Some foods may contain active ingredients or release gases that will expand if left in a sealed container, resulting in excessive pressure buildup that can pose a risk of injury.**



1 Plug in motor base and place on a clean, dry, level surface such as a countertop or table.

2 Add ingredients to the Single-Serve Cup. **DO NOT** add ingredients past the **MAX LIQUID** line on the cup.

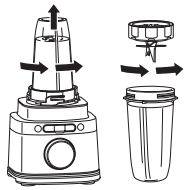
3 Install the Hybrid Edge Blades Assembly onto the top of the cup. Twist the lid clockwise until it's sealed tightly.

4 Turn the cup upside down and install on the motor base. Align the tabs on the cup with the slots on the base, then rotate cup clockwise until it clicks into place. Once the cup is locked in place, press the Power button to turn unit on. The BlendSense™ program will illuminate.

5a If using the BlendSense program, simply press the dial. The program will automatically stop once complete. To stop the unit at any time, press the dial again.

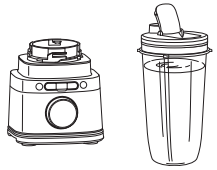
5b If using a Manual program, select **MANUAL** then use the dial to select your desired speed (LOW, MEDIUM, or HIGH). To start, press the dial. Once the ingredients have reached your desired consistency, press the dial again or wait 60 seconds for the unit to come to a complete stop.

NOTE: Processing Mode program is only compatible with the pitcher and food processor bowl.



6 To remove the cup from the motor base, turn the cup counterclockwise and then lift up.

7 Remove the Hybrid Edge Blades Assembly by twisting the cap counterclockwise. **DO NOT** store blended contents with blade assembly attached. Exercise care when handling the blade assembly, as the blades are sharp.



8 Turn the unit off by pressing the Power button. Unplug the unit when finished. Refer to the Care & Maintenance section for cleaning and storage instructions.

9 To enjoy your drink on the go, place the Spout Lid onto the cup and twist lid clockwise until firmly sealed. For storing ingredients in the cup, use only the Spout Lid to cover.

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

Separate all parts. Wash all containers in warm, soapy water with a soft cloth.

- **Hand-Washing**
  Wash blade assemblies in warm, soapy water using a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blades. Exercise care when handling blade assemblies, as the blades are sharp. Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- **Dishwasher**
  Accessories are top-rack dishwasher safe but should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle. Ensure the blade assemblies are removed from their containers before placing in the dishwasher. Exercise care when handling blade assemblies.
- **Motor Base**
  Turn off the unit and unplug the motor base before cleaning. Wipe motor base with a clean, damp cloth. **DO NOT** use abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

STORING

For cord storage, wrap cord with hook-and-loop fastener near the back of the motor base. **DO NOT** wrap the cord around the bottom of the base for storage. Store the unit upright and store all blade assemblies inside or attached to their respective containers with their lids locked in place.

DO NOT store blended or unblended ingredients in the Single-Serve Cup with the Hybrid Edge™ Blades assembly attached.

DO NOT stack items on top of the containers. Store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

RESETTING THE MOTOR

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

1 Unplug the unit from the electrical outlet.

2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.

3 Remove the container's lid and blade assembly. Empty the container and ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

IMPORTANT: Ensure that maximum capacities are not exceeded. This is the most typical cause of appliance overload.

If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at **ninjakitchen.ca/register/guarantee** and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit **ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories**.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

Display will show "INSTALL" once connected to power.
- Place container on base and rotate it clockwise until container clicks into place. Press the Power button ⏻ to turn unit on, and the BlendSense™ program will illuminate, indicating the unit is ready for use.

Display reads "ADD LIQUID 💧" during the BlendSense Program.
- If the display reads "ADD LIQUID 💧" during the BlendSense program, the unit detects more liquid is needed to fully blend. Press START/STOP, remove the cup from the base, and add 1/2 to 1 cup of additional liquid. Reinstall the cup on the base, then press START/STOP to run the BlendSense program again. Only available when using the Single-Serve Cup.

Display reads "Er".
- If the display reads "Er," unplug the unit from the electrical outlet and allow it to cool for 15 minutes. Remove the container's lid and blade assembly and empty the contents to ensure no ingredients are jamming the blade assembly.

Lid/Hybrid Edge™ Blades Assembly is hard to install on the cup.
- Set the cup on a level surface. Carefully place the lid or Hybrid Edge Blades Assembly on the top of the cup and align the threads so the lid/Hybrid Edge Blades Assembly sits flat on the cup. Twist clockwise until you have a tight seal.

Unit doesn't mix well; ingredients get stuck.
- Using the BlendSense program is the easiest way to achieve great results. The pulses and pauses allow the ingredients to settle toward the blade assembly. If ingredients are routinely getting stuck, adding some liquid will usually help.
- When filling the cup, start with liquids or yogurt, followed by fresh fruit or veggies, then leafy greens or herbs. Next add seeds, powders, or nut butters. Finally, add ice or frozen ingredients.

Motor base won't stick to counter or tabletop.
- Make sure surface and suction feet are wiped clean. Suction feet will only stick to smooth surfaces.
- Suction feet will not stick on some surfaces such as wood, tile, and non-polished finishes.
- **DO NOT** attempt to use unit when the motor base is stuck to a surface that is not secure (cutting board, platter, plate, etc.).

Unit is difficult to remove from counter for storage.
- Place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and toward you.

Unit displays a blinking "- -" message.
- The unit can detect which container is on the motor base. You may be trying to use a program that is not designed for the container you have installed. The programs will light up, indicating which programs are available for each container.

Food is not evenly chopped.
- For best results when chopping, cut pieces of ingredients in a uniform size and don't overfill the vessel.

The pitcher lid handle will not fold down.
- The handle will not fold down if the lid isn't attached to the pitcher. For storage, place the lid on the pitcher and press down on the handle until it clicks into place.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit **ninjakitchen.ca/register/guarantee** to register your new Ninja® product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

Shark | NINJA

NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_CAN_ENG

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC.** Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at **ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories**.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit **support.ninjakitchen.ca** for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at **ninjakitchen.ca/register/guarantee** and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of $20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at **ninjakitchen.ca/register/guarantee** and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

NINJA

SYSTÈME DE CUISINE DETECT™ COMPOSÉ D'UN MÉLANGEUR TURBO ET D'UN ROBOT CULINAIRE DOTÉ DE LA TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

TB400C | Guide de l'utilisateur

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Lisez et prenez connaissance des instructions de fonctionnement et d'utilisation de l'appareil.
⚠	**Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.**
	Pour usage intérieur et domestique seulement.
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :	

⚠ **AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'UTILISEZ PAS cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.**

1 Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.

2 Ce produit comprend le jeu de lames pour hacher et broyer Ninja Detect™ Total Crushing® (jeu de lames étagées) et le jeu de lames de hachage. Manipulez **TOUJOURS** le jeu de lames avec précaution. Le jeu de lames est amovible et tranchant et **N'**est **PAS** verrouillé en place dans le pichet. Le jeu de lames est conçu pour être amovible afin de faciliter son nettoyage et son remplacement au besoin. Saisissez **TOUJOURS** le jeu de lames par le haut de l'arbre. Le non-respect de cette consigne lors de sa manipulation peut entraîner un risque de lacération.

3 Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames Hybrid Edge™, car ses lames sont tranchantes.

4 Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles sont retirés du récipient. Sinon, il pourrait se briser et causer des blessures à l'utilisateur et des dommages à la propriété.

5 **NE** mélangez **PAS** des liquides ou des ingrédients chauds, effervescents ou gazéifiés. Cela pourrait entraîner une accumulation excessive de pression, entraînant ainsi un risque de lacération ou de brûlure pour l'utilisateur.

6 Retirez le jeu de lames Hybrid Edge du gobelet individuel une fois le mélange terminé. **NE** conservez **PAS** les ingrédients dans le gobelet, avant ou après les avoir mélangés, sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Certains aliments contiennent des ingrédients actifs ou libèrent des gaz lorsqu'ils sont conservés dans un contenant hermétique, entraînant une accumulation de pression pouvant engendrer un risque de lacérations, de brûlures, ou de dommages matériels.

7 Respectez scrupuleusement tous les avertissements et toutes les instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.

8 Prenez **TOUJOURS** votre temps et faites preuve de prudence lors du déballage et de l'assemblage de l'appareil. Les lames sont amovibles et tranchantes. Manipulez **TOUJOURS** le jeu de lames avec précaution. Cet appareil contient des lames tranchantes non assemblées qui peuvent causer des lacérations si elles sont manipulées de façon inappropriée.

9 Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

10 Une fois le mélange terminé, assurez-vous de retirer le jeu de lames **AVANT** de vider le contenu du contenant. Retirez le jeu de lames en le saisissant soigneusement par la partie supérieure de l'arbre et en le soulevant. Ne pas retirer le jeu de lames avant de vider le contenu du contenant peut entraîner un risque de lacération.

11 Si vous utilisez le bec verseur du pichet, tenez le couvercle en place sur le contenant ou assurez-vous qu'il est bien fermé pour éviter les risques de lacération.

12 Saisissez le jeu de lames Hybrid Edge **UNIQUEMENT** par le périmètre extérieur de la base du jeu de lames. Le non-respect de cette consigne lors de la manipulation du jeu de lames peut entraîner un risque de lacération.

13 **ÉTEIGNEZ** l'appareil, puis débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. NE débranchez **JAMAIS** l'appareil en tirant sur son cordon.

14 Avant chaque utilisation, vérifiez que le jeu de lames est en bon état. Si une lame est tordue ou endommagée, communiquez avec SharkNinja pour obtenir une lame de rechange.

15 **N'**utilisez **PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu pour un usage domestique à l'intérieur seulement.

16 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère uniquement dans une prise de courant polarisée. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez de l'insérer dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. NE modifiez la fiche d'AUCUNE façon.

17 **N'**utilisez **PAS** tout appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, qui fonctionne mal, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque façon. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour obtenir une réparation.

18 Des messages importants sont indiqués sur la fiche de cet appareil. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour obtenir une réparation.

19 **N'**utilisez **PAS** de rallonge avec cet appareil.

20 Pour éviter tout risque de décharge électrique, **N'**immergez **PAS** l'appareil et ne laissez pas son cordon d'alimentation entrer en contact avec toute forme de liquide.

21 **NE** laissez **PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir. Il pourrait s'accrocher et l'appareil pourrait tomber au sol.

22 **NE** laissez **PAS** l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris des fours et des appareils de chauffage.

23 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.

24 **NE** laissez **PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.

25 Cet appareil **N'**est **PAS** destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil données par une personne responsable de leur sécurité.

26 Utilisez **UNIQUEMENT** des accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires, y compris des pots de conserve, non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

27 **NE placez JAMAIS** le jeu de lames ou le disque sur la base du moteur sans l'avoir d'abord fixé au contenant correspondant (pichet, gobelet ou bol du robot culinaire), avec le couvercle également en place.

28 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements loin du contenant lorsque vous le remplissez et l'utilisez.

29 Lors de l'utilisation et de la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

30 **NE REMPLISSEZ PAS** les contenants au-delà des lignes remplissage maximal **MAX FILL** et **MAX LIQUID** pour éviter tout risque de blessures causées par des dommages aux couvercles ou aux contenants.

31 **N'**utilisez **PAS** l'appareil avec un contenant vide.

32 **NE** mettez **PAS** les contenants ni les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes.

33 **NE** laissez **JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.

34 **NE** mélangez **PAS** d'ingrédients secs dans le gobelet individuel avec le jeu de lames Hybrid Edge™, dans le pichet avec le jeu de lames étagées ou dans le bol du robot culinaire avec le jeu de lames de hachage.

35 **NE BROYEZ PAS** d'ingrédients dans le gobelet individuel avec le jeu de lames Hybrid Edge, dans le pichet avec le jeu de lames étagées ou dans le bol du robot culinaire avec le jeu de lames de hachage.

36 **N'**utilisez **JAMAIS** l'appareil sans couvercle. **NE** tentez **PAS** de forcer le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le contenant et le couvercle sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil.

37 Gardez vos mains et tout ustensile à l'écart des lames et des disques en mouvements pendant la transformation des aliments afin de limiter le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule **UNIQUEMENT** lorsque l'appareil n'est pas en marche.

38 Si des ingrédients non mélangés adhèrent aux parois du gobelet, éteignez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez une spatule pour les déloger.

39 **N'**enlevez **PAS** le capuchon du bec verseur du pichet pendant que le mélangeur fonctionne.

40 Si des ingrédients non mélangés adhèrent aux parois du pichet, éteignez l'appareil, retirez le jeu de lames et utilisez une spatule pour les déloger. **NE** mettez **JAMAIS** vos mains dans le pichet, car vous pourriez entrer en contact avec l'une des lames et subir une lacération.

41 **N'**essayez **PAS** de retirer le contenant ou le couvercle de la base du moteur lorsque le jeu de lames tourne encore. Attendez que l'appareil soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle et le contenant.

42 Si l'appareil surchauffe, un interrupteur thermique est activé et désactivera temporairement le moteur. Pour réinitialiser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

43 **N'**exposez **PAS** les contenants et les accessoires à des variations extrêmes de température. Ils pourraient être endommagés.

44 La puissance nominale maximale de cet appareil dépend de la configuration du jeu de lames Hybrid Edge™ et du gobelet individuel. D'autres configurations peuvent consommer moins de puissance ou de courant.

45 **NE** plongez **PAS** la base du moteur ou le panneau de commande dans l'eau ou dans d'autres liquides. **NE** vaporisez **PAS** du liquide sur la base du moteur ou sur le panneau de commande.

46 **NE** tentez **PAS** d'aiguiser les lames.

47 Éteignez l'appareil et débranchez la base du moteur avant de le nettoyer.

48 L'appareil est conçu pour créer une boule de pâte. Il **N'**est **PAS** conçu pour pétrir la pâte de manière continue. Après la création de la boule de pâte, le pétrissage supplémentaire doit être fait à la main sur une surface de travail. Si l'appareil bouge de manière excessive sur la surface de travail, retirez la boule de pâte et pétrissez-la à la main.

49 **N'INSÉREZ JAMAIS** d'aliments dans le bol du robot culinaire avec les mains. Utilisez **TOUJOURS** le poussoir fourni avec le couvercle de la goulotte d'alimentation.

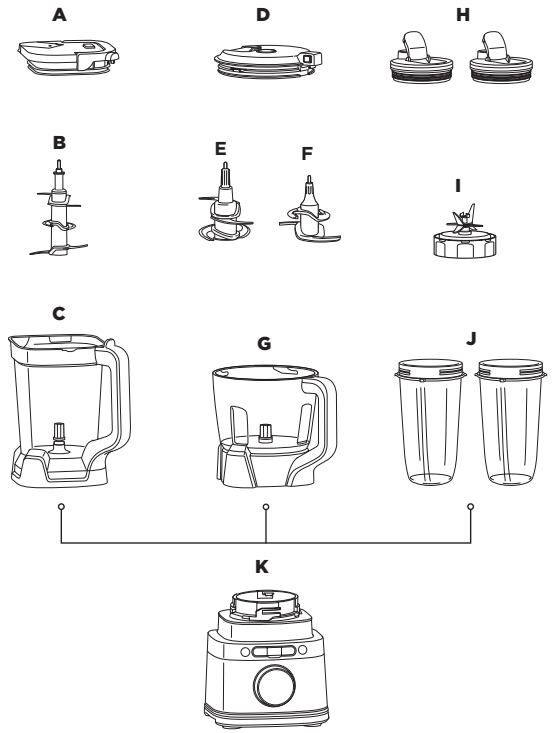
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

- **A** Couvercle du pichet muni d'un bec verseur
- **B** Lames de hachage (jeu de lames étagées) et jeu de lames Ninja Detect™ Total Crushing®
- **C** Pichet pleine grandeur de 72 oz. (2,1 L)*
- **D** Bol Power Food à couvercle plat du robot culinaire
- **E** Jeu de lames de hachage
- **F** Jeu de lames de pétrissage
- **G** Bol du robot culinaire Power Food de 64 oz. (1,8 L)
- **H** 2 couvercles munis d'un bec verseur
- **I** Hybrid Edge™ Blades Assembly
- **J** 2 gobelets individuels de 24 oz. (700 ml)
- **K** Base du moteur (cordon d'alimentation non illustré)

*Capacité maximale du liquide de 64 oz. (1,8 L)

Pour acheter d'autres accessoires et découvrir d'excellentes recettes, visitez le site **ninjakitchen.ca/fr**.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

⚠AVERTISSEMENT : Les jeux de lames étagées et de hachage NE sont PAS verrouillés en place dans le pichet. Manipulez le jeu de lames étagées et de hachage en saisissant le haut de l'arbre.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Faites preuve de prudence lorsque vous déballez le jeu de lames étagées, le jeu de lames Hybrid Edge et le jeu de lames de hachage, car leurs lames sont amovibles et tranchantes.
2. Manipulez le jeu de lames Hybrid Edge en le saisissant par le périmètre extérieur de sa base.
3. Lavez les contenants, les couvercles et le jeu de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car ses lames sont amovibles et tranchantes.
4. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
5. Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux. Laissez-le sécher complètement avant d'utiliser l'appareil.

REMARQUE : Tous les accessoires sont exempts de BPA. Les accessoires vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, et **NE doivent PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que les jeux de lames et les couvercles sont retirés du contenant avant de les mettre au lave-vaisselle. Manipulez les jeux de lames avec précaution.

TECHNOLOGIE BLENDSENSE™

Le programme intelligent BlendSense révolutionne le mélange traditionnel en détectant vos ingrédients et en les transformant à la perfection chaque fois. Le programme BlendSense est activé par défaut. Appuyez sur le bouton ⏻, puis sur START/STOP. Une fois le programme activé, il s'arrêtera automatiquement une fois le mélange terminé. Pour interrompre le programme avant la fin du mélange, appuyez de nouveau sur le cadran.

Il suffit d'appuyer sur le cadran pour lancer le programme BlendSense.

1

DÉTECTION

Commence à mélanger vos ingrédients pour les détecter.

2

MÉLANGE

La vitesse, la durée et les impulsions du mélange sont automatiquement sélectionnées.

3

RÉGALEZ-VOUS

Mélange à la perfection, peu importe la portion.

La technologie BlendSense est parfaite pour créer des mélanges lisses comme des frappés, des boissons glacées, des bols de frappé, des trempettes, des purées, des pâtes et des sauces.

MÉLANGE INITIAL

SENSING (DÉTECTION)

Au cours des 15 premières secondes, l'appareil règle activement la vitesse et la durée en fonction des ingrédients et du format de la recette.

POSSIBILITÉS DE MÉLANGE

BLENDING (MÉLANGE)

Mélange de façon continue, sans impulsion.

CRUSH (BROYAGE) ET MAX-CRUSH (BROYAGE MAX)

Détecte les ingrédients plus durs et surgelés, puis ajuste le cycle d'impulsions pour créer un mélange lisse.

THICK MODE (MODE ÉPAIS)

Produit des préparations épaisses pouvant être mangées à la cuillère.

DOUGH (PÂTE)

Mélange toutes les pâtes, y compris les à tarte, à pizza et à biscuits. À utiliser avec le jeu de lames de pétrissage.

REMARQUE : Une fois le type de mélange sélectionné, le temps d'exécution s'affiche à l'écran en secondes. La durée totale varie de quelques secondes à près de deux minutes.

DÉTECTION DES ERREURS

INSTALL (INSTALLER)

S'allume si aucun contenant n'est installé sur l'appareil ou s'il n'est pas installé correctement. Pour résoudre le problème, réinstallez-le.

ADD LIQUID (AJOUTER DU LIQUIDE) 💧

S'allume lorsque votre préparation nécessite une plus grande quantité de liquide lorsque vous utilisez le gobelet individuel. Si le message « ADD LIQUID 💧 » s'affiche sur le cadran, appuyez sur START/STOP et retirez le gobelet de la base. Ajoutez de ½ à 1 tasse de liquide supplémentaire. Réinstallez le gobelet sur l'appareil, puis appuyez sur START/STOP pour exécuter le programme BlendSense de nouveau.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

REMARQUE : Appuyez sur le cadran pour EXÉCUTER ou INTERROMPRE un programme. Tournez-le pour sélectionner une fonction.

BOUTON D'ALIMENTATION
Appuyez sur le cadran pour allumer ou éteindre l'appareil.

MANUAL (MANUEL)
Vitesse réglable pour vous donner le contrôle absolu de votre mélange.

BLENDSENSE™
Programme intelligent à touche unique qui détecte vos ingrédients et les mélange à la perfection.

MODE (pichet et bol du robot culinaire seulement)
Programme de mélange prérégl (CHOP [hacher]) qui hache pour vous.

PULSE (IMPULSION)
Fonctionne uniquement lorsque vous appuyez sur le bouton **PULSE (impulsion)**. Utilisez des pressions courtes pour faire de courtes impulsions et des pressions longues pour faire de longues impulsions.

PROGRAMMES DE MÉLANGE PRÉRÉGLÉS

CHOP (HACHER) : Pichet et bol du robot culinaire seulement.
Le programme intelligent préréglé combine des cycles de mélange et de pause qui font tout le travail pour vous. Appuyez sur MODE, puis sur la touche START/STOP (marche/arrêt) lorsque le bouton **CHOP (hacher)** est sélectionné. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran. Ce programme ne peut être utilisé simultanément avec le programme BlendSense™ ou les programmes **Manual (manuel)**.

REMARQUE : La durée d'exécution du programme est affichée en secondes.

PROGRAMMES MANUELS

Utilisez le mode manuel pour avoir le contrôle absolu de la vitesse de mélange et des textures obtenues. Appuyez sur MANUAL (manuel), tournez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Lorsque cette fonction est sélectionnée, chaque vitesse fonctionne en continu pendant 60 secondes. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran. Ces programmes ne peuvent être utilisés simultanément avec le programme BlendSense ou les programmes de mélange préréglés.

REMARQUE : Une fois la vitesse sélectionnée, le temps d'exécution s'affiche à l'écran en secondes.

UTILISATION DU PICHET

IMPORTANT :
- Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.
- Par mesure de sécurité, si le pichet et le couvercle ne sont pas correctement installés, le message **INSTALL (installer)** s'affichera et le moteur sera désactivé. Dans un tel cas, répétez l'**étape 5** de cette page.

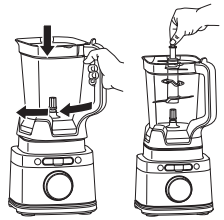
⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames pour broyer et hacher Ninja Detect™ Total Crushing® (jeu de lames étagées) est tranchant et n'est pas verrouillé en place. Si vous utilisez le bec verseur, assurez-vous que le couvercle est bien fixé en place sur le pichet du mélangeur. Si vous versez votre préparation sans le couvercle, retirez d'abord le jeu de lames étagées avec précaution, en le saisissant par l'arbre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de lacération.

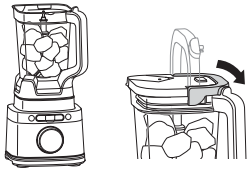
REMARQUE :
- **N'ajoutez PAS** d'ingrédients avant d'avoir installé le jeu de lames étagées.
- Si le jeu de lames étagées n'est pas bien installé, vous ne pourrez pas installer ni verrouiller le couvercle.
- La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas tant qu'elle n'est pas fixée au pichet.
- **NE mélangez PAS ET NE broyez PAS** d'ingrédients secs.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélangez les fines herbes et les légumes feuilles frais dans le gobelet individuel.

1 Branchez la base du moteur et déposez-la sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table.

2 Abaissez le pichet sur la base du moteur. La poignée doit être légèrement alignée vers la droite et le pichet doit être orienté de manière à ce que les symboles de **CADENAS** soient visibles sur la base du moteur. Faites tourner le pichet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se fixe en place.

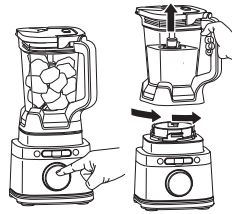
3 Avec précaution, saisissez le jeu de lames étagées par le haut de l'arbre, puis posez-le sur l'engrenage à l'intérieur du pichet. Notez que le jeu de lames sera lâche sur l'engrenage.





4 Ajoutez les ingrédients au pichet. **N'ajoutez PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne **MAX LIQUID (liquide maximal)**.

5 Placez le couvercle sur le pichet. Appuyez sur sa poignée jusqu'à ce qu'il se fixe en place. Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le programme BlendSense™ s'allumera.



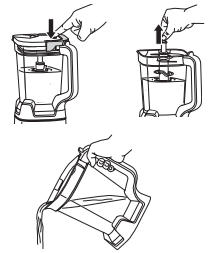
6a Si vous utilisez le programme BlendSense, appuyez simplement sur le cadran. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

6b Si vous utilisez un programme de mélange préréglé, sélectionnez **MODE**, puis utilisez le cadran pour sélectionner le programme désiré. Pour commencer, appuyez sur le cadran. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

6c Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez **MANUAL (manuel)**, puis utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (LOW [basse], MEDIUM [moyenne] ou HIGH [élevée]). Pour commencer, appuyez sur le cadran. Lorsque les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez de nouveau sur le cadran ou attendez pendant 60 secondes pour que l'appareil s'arrête complètement.

7 Pour retirer le pichet de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

8a Pour verser les mélanges plus liquides, assurez-vous que le couvercle est verrouillé, puis ouvrez le couvercle du bec verseur.



8b Pour les mélanges plus épais qui ne peuvent pas être versés par le bec verseur, retirez le couvercle et le jeu de lames étagées avant de le verser. Pour retirer le couvercle, appuyez sur le bouton de **DÉVERROUILLAGE** et soulevez la poignée. Pour retirer le jeu de lames, saisissez-le avec précaution par le haut de l'arbre et tirez-le vers le haut. Le pichet peut alors être vidé.

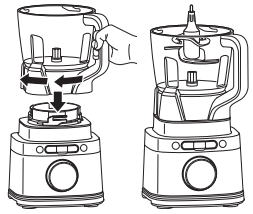
9 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir des directives sur le nettoyage et le rangement.

UTILISATION DU JEU DE LAMES DU BOL DU ROBOT CULINAIRE POWER FOOD

IMPORTANT :
- Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.
- Par mesure de sécurité, si le bol du robot culinaire et le couvercle ne sont pas correctement installés, le message **INSTALL (installer)** s'affichera et le moteur sera désactivé. Dans un tel cas, répétez l'**étape 5** de cette page.

⚠ AVERTISSEMENT : Le jeu de lames de hachage est amovible, tranchant et n'est PAS verrouillé en place. Avant de retirer les ingrédients mélangés du bol, commencez par retirer le jeu de lames avec précaution, en le tenant par l'arbre. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de lacération.

REMARQUES :
- **NE mélangez PAS ET NE broyez PAS** d'ingrédients secs.
- **N'ajoutez PAS** d'ingrédients avant d'avoir installé le jeu de lames.
- Veuillez suivre les mêmes directives pour installer les jeux de lames de pétrissage et de hachage.



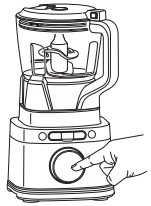
1 Branchez la base du moteur et déposez-la sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table.

2 Abaissez le bol du robot culinaire Power Food sur la base du moteur et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

3 Avec précaution, saisissez le jeu de lames de hachage par le haut de l'arbre, puis posez-le sur l'engrenage à l'intérieur du bol. Notez que le jeu de lames de hachage repose lâchement sur l'engrenage.

4 Déposez les ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la ligne **MAX FILL (remplissage maximal)**.

5 Placez le couvercle de la goulotte d'alimentation sur le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant qu'il est verrouillé. Une fois le couvercle verrouillé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le programme BlendSense™ s'allumera.



6a Si vous utilisez le programme BlendSense, appuyez simplement sur le cadran. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

6b Si vous utilisez un programme de mélange préréglé, sélectionnez **MODE**, puis utilisez le cadran pour sélectionner le programme désiré. Pour commencer, appuyez sur le cadran. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le jeu de lames de hachage, il est recommandé d'utiliser le programme CHOP (hacher). Il n'est pas recommandé d'utiliser le programme CHOP (hacher) avec le jeu de lames de pétrissage.

6c Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez **MANUAL (manuel)**, puis utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (LOW [basse], MEDIUM [moyenne] ou HIGH [haute]). Pour commencer, appuyez sur le cadran. Lorsque les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez de nouveau sur le cadran ou attendez pendant 60 secondes pour que l'appareil s'arrête complètement.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le jeu de lames de pétrissage, utilisez uniquement la basse vitesse.

7 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton situé sur le couvercle près de la poignée pour déverrouiller, puis tournez-le dans le sens antihoraire et soulevez-le du bol. Retirez toujours le jeu de lames de hachage avant de retirer les ingrédients du bol. Pour retirer le jeu de lames de hachage, saisissez-le avec précaution par le haut de l'arbre et tirez-le vers le haut.

8 Pour retirer le bol de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

9 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir des directives sur le nettoyage et le rangement.

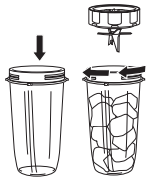
UTILISATION DU GOBELET INDIVIDUEL

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

⚠ AVERTISSEMENT :

- **Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le jeu de lames Hybrid Edge™, car ses lames sont tranchantes.**
- **Retirez les ustensiles avant d'utiliser l'appareil. Si vous ne les retirez pas, le gobelet individuel peut être endommagé ou se briser, ce qui peut causer des blessures.**
- **NE MÉLANGEZ PAS des liquides chauds, effervescents ou gazéifiés. Cela pourrait entraîner une accumulation excessive de pression, entraînant ainsi un risque de lacération ou de brûlure pour l'utilisateur.**
- **NE MÉLANGEZ PAS ET NE BROYEZ PAS d'ingrédients secs.**
- **Retirez le jeu de lames Hybrid Edge du gobelet individuel une fois le mélange terminé. NE CONSERVEZ PAS les ingrédients dans le gobelet, avant ou après les avoir mélangés, sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Certains aliments contiennent des ingrédients actifs ou libèrent des gaz lorsqu'ils sont conservés dans un contenant hermétique, entraînant une accumulation de pression pouvant engendrer des blessures.**

1 Branchez la base du moteur et déposez-la sur une surface plane propre et sèche, comme un comptoir ou une table.

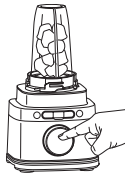


2 Ajoutez les ingrédients dans le gobelet individuel. **N'ajoutez PAS** d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage maximal de liquide **MAX LIQUID (liquide maximal)**.

3 Installez le jeu de lames Hybrid Edge sur le gobelet. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien scellé.

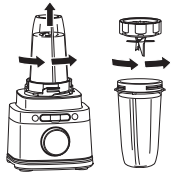
4 Tournez le gobelet à l'envers et installez-le sur la base du moteur. Alignez les languettes du gobelet avec les fentes de la base, puis faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se fixe en place. Une fois le gobelet verrouillé en place, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le programme BlendSense™ s'allumera.

5a Si vous utilisez le programme BlendSense, appuyez simplement sur le cadran. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il est terminé. Pour interrompre le programme à tout moment, appuyez de nouveau sur le cadran.



5b Si vous utilisez un programme manuel, sélectionnez **MANUAL (manuel),** puis utilisez le cadran pour sélectionner la vitesse désirée (LOW [basse], MEDIUM [moyenne] ou HIGH [haute]). Pour commencer, appuyez sur le cadran. Lorsque les ingrédients ont atteint la consistance souhaitée, appuyez de nouveau sur le cadran ou attendez pendant 60 secondes pour que l'appareil s'arrête complètement.

REMARQUE : Le programme de mélange préréglé ne fonctionne qu'avec le pichet le bol du robot culinaire.



6 Pour retirer le gobelet de la base du moteur, tournez-le dans le sens antihoraire, puis soulevez-le.

7 Retirez le jeu de lames Hybrid Edge en tournant le couvercle dans le sens antihoraire. **NE conservez PAS** une préparation mélangée dans le contenant sans avoir retiré le jeu de lames au préalable. Manipulez le jeu de lames avec précaution, car les lames sont tranchantes.

8 Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Consultez la section Entretien pour obtenir des directives sur le nettoyage et le rangement.

9 Pour déguster vos préparations durant vos déplacements, placez le couvercle muni d'un bec verseur sur le gobelet et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement. Pour conserver les ingrédients dans le gobelet, utilisez uniquement le couvercle muni d'un bec verseur.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

Détachez toutes les pièces. Lavez tous les récipients à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux.

- **Lavage à la main**
  Lavez le jeu de lames dans de l'eau chaude savonneuse avec une brosse munie d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Manipulez les jeux de lames avec précaution, car leurs lames sont tranchantes. Rincez-les soigneusement et laissez-les sécher à l'air.

- **Lave-vaisselle**
  Les accessoires vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, mais ne doivent **PAS** être soumis à un cycle de séchage à la chaleur. Assurez-vous que les jeux de lames sont retirés de leurs contenants avant de les mettre au lave-vaisselle. Manipulez les jeux de lames avec précaution.

- **Base du moteur**
  Éteignez l'appareil et débranchez la base du moteur avant de le nettoyer. Essuyez la base du moteur avec un linge propre et humide. **N'utilisez PAS** de chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour nettoyer la base.

RANGEMENT

Pour ranger le cordon, enroulez-le à l'aide du crochet prévu à cet effet à l'arrière de la base du moteur. **N'enroulez PAS** le cordon autour de la base du moteur lors du rangement. Rangez l'appareil à la verticale et rangez tous les jeux de lames à l'intérieur, ou fixez-les à leurs contenants respectifs avec leurs couvercles verrouillés en place.

NE conservez PAS d'ingrédients dans le gobelet individuel, avant ou après les avoir mélangés, sans avoir retiré le jeu de lames Hybrid Edge™ au préalable.

N'empilez PAS d'articles sur les contenants. Rangez tous les accessoires restants avec l'appareil ou dans une armoire où ils ne risquent pas d'être endommagés ou de présenter un danger.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité exclusif qui protège le moteur et le système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle. Si l'appareil est surchargé, le moteur se désactivera temporairement. Dans une telle éventualité, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

1 Débranchez l'appareil de la prise de courant.

2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.

3 Retirez le couvercle et le jeu de lames du contenant. Videz le contenant et assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé entre les lames.

IMPORTANT : Assurez-vous que les capacités maximales ne sont pas dépassées. Il s'agit de la cause la plus fréquente de surcharge de l'appareil.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur **ninjakitchen.ca/fr/register** et assurez-vous d'avoir le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site **ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories**.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de décharge électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.

Le message « INSTALL » (installer) s'affichera à l'écran une fois l'appareil branché.
- Placez le contenant sur la base et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se fixe en place. Appuyez sur le bouton d'alimentation ⏻ pour allumer l'appareil; le programme BlendSense™ s'allumera, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

Le message « ADD LIQUID 💧 » (ajouter du liquide) s'affiche à l'écran pendant l'exécution du programme BlendSense.
- Si le message « ADD LIQUID 💧 » (ajouter du liquide) s'affiche à l'écran pendant l'exécution du programme BlendSense, l'appareil détecte que la quantité de liquide actuelle est insuffisante. Appuyez sur START/STOP, retirez le gobelet de la base et ajoutez de 1/2 à 1 tasse de liquide supplémentaire. Réinstallez le gobelet sur la base, puis appuyez sur START/STOP pour exécuter le programme BlendSense de nouveau. Seulement disponible lors de l'utilisation du gobelet individuel.

Le message « Er » s'affiche à l'écran.
- Si le message « Er » s'affiche à l'écran, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir pendant environ 15 minutes. Retirez le couvercle et le jeu de lames du récipient, puis videz-le pour vous assurer qu'aucun ingrédient n'est coincé entre les lames.

Il est difficile d'installer le couvercle ou le jeu de lames Hybrid Edge™ sur le gobelet.
- Déposez le gobelet sur une surface plane. Placez soigneusement le couvercle ou le jeu de lames Hybrid Edge sur le dessus du gobelet, et alignez les filetages de sorte que le couvercle ou le jeu de lames Hybrid Edge soit bien à plat. Tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé hermétiquement.

L'appareil ne mélange pas bien; les ingrédients se coincent.
- L'utilisation du programme BlendSense est la façon la plus simple d'obtenir d'excellents résultats. Les impulsions et les pauses permettent aux ingrédients de se déposer vers le jeu de lames. Si les ingrédients ont l'habitude de se coincer, l'ajout de liquide peut aider.
- Lorsque vous remplissez le gobelet, commencez par du liquide ou du yogourt, puis ajoutez des fruits ou des légumes frais, et enfin les légumes feuilles ou les fines herbes. Ajoutez ensuite vos graines, vos poudres ou vos beurres de noix. Enfin, ajoutez des glaçons ou des ingrédients surgelés.

La base du moteur n'adhère pas au comptoir ou à la table.
- Assurez-vous que la surface et les pieds à ventouse sont propres. Les ventouses adhèrent uniquement aux surfaces lisses.
- Elles n'adhéreront pas à certaines surfaces comme le bois, les carreaux et les finis non polis.
- **N'essayez PAS** d'utiliser l'appareil lorsque la base du moteur est déposée à une surface qui n'est pas solidement fixée (planche à découper, plateau, plaques, etc.).

Il est difficile de retire l'appareil du comptoir pour le ranger.
- Placez vos mains sous les deux côtés de la base du moteur et tirez doucement l'appareil vers vous.

Le message « --- » clignote à l'écran.
- L'appareil peut détecter quel contenant est posé sur sa base. Vous essayez peut-être d'utiliser un programme qui n'est pas conçu pour le récipient que vous avez installé. Les programmes s'allumeront, indiquant ceux qui sont disponibles pour chaque contenant.

Les aliments ne sont pas hachés uniformément.
- Pour de meilleurs résultats de hachage, coupez vos ingrédients en morceaux de taille uniforme et ne remplissez pas excessivement le récipient.

La poignée du couvercle du pichet ne se replie pas.
- La poignée ne se replie pas si le couvercle n'est pas fixé au pichet. Pour le rangement, placez le couvercle sur le pichet et appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle se fixe en place.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez visiter le site **ninjakitchen.ca/fr** pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® au plus tard dix (10) jours après l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité concernant le produit. Lorsque vous enregistrez votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions et les avertissements présentés dans le guide d'utilisation inclus.

Shark | NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC.** La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?
1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
1. L'usure normale des pièces (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le **ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories**.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisées par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service
Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le **support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca** pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à **ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee** et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 $ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie
Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à **ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee** et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?
Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces Canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

REGISTER YOUR PURCHASE

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.ca/register
ninjakitchen.ca/fr/register

Scan QR code using mobile device
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

RECORD THIS INFORMATION
CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Model Number:
Numéro de modèle : _____

Serial Number:
Numéro de série : _____

Date of Purchase:
(Keep receipt)
Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Store of Purchase:
Magasin où l'appareil a été acheté : _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	120V~, 60Hz
Power:	1200 Watts

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	120V~, 60Hz
Puissance :	1 200 watts

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

TOTAL CRUSHING is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

BLENDSENSE, HYBRID EDGE, and NINJA DETECT are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
Canada : Ville Saint-Laurent (Québec) H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca/fr

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

TOTAL CRUSHING est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

BLENDSENSE, HYBRID EDGE et NINJA DETECT sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

TB400C_IB_MP_E_F_MP_Mv8

@ninjakitchencanada